Speisenkarte

INTERHOTEL
MOSKAU

HOTELRESTAURANT
»Wolgograd«

Gedeck:

Gedeck: 25,90 M

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Wachtelei und Käsefleuron
Marinierte Schweinsfilets mit Brechspargel, Sauce Hollandaise,
Kartoffelbällchen und Kopfsalat in Zitronenmarinade
Erdbeerhalbgefrorenes mit Sahne



Vorspeisen:

	M
Zartes Kalbsragout auf Blätterteig und Zitrone	6,05
Ölsardinen auf Toast mit Mexikanischer Würzsauce	6,05
Jugoslawischer Fischsalat mit Champignons und Wachtelei	6,60
Geflügelcocktail mit Ananas, Zitrone und Buttertoast	8,35

Suppen:

Geflügelkraftbrühe mit Eierstich, Champignons und Eierkuchenstreifen	4,60
Indische Geflügelcremsuppe mit Curry-Ananas	5,55
Schildkrötensuppe mit Currysahne überbacken und Käsefleuron	5,90

Eierspeisen:

Rohkostteller mit Zwiebelkartoffeln und Kräuterrührei	5,75
Rühreier mit Schinkenwürfel, Röstkartoffeln und gem. Salat	7,80
Omelett mit feinem Kalbsragout und Fleuron	8,75
3 Rühreier oder Spiegeleier auf Halberstädter Würstchen, pommes frites und gemischtem Salat	9.90

Geflügelgerichte:

Glaciertes Brathähnchen, mit pommes frites und Buttererbsen	8,65
Ungarisches Letschohähnchen mit Butterreis und gemischtem Salat	9,65
Hähnchenleber mit Champignons, Kartoffelpüree und gemischtem Salat	12,35
Geflügelfrikassee im Reisrand mit Brechspargel und Sauce Hollandaise	13,45



Spezialitäten des Küchenchefs

Gedämpfte Hühnerbrustroulade mit Buttererbsen und Kartoffelbällchen, Gurkensalat in saurer Sahne	12,00

Unsere Küchenspezialitäten aus dem Partnerbezirk Wolgograd

	M
Original Ukrainische Soljanka mit saurer Sahne	2,90
Lapscha – eine Wolgograder Nudelsuppe	3,00
Zanderschnitte vom Grill auf „Tataren Art" mit Kaviarbutter und Schinkenreis, Rote Beete mit saurer Sahne	9,70
Tabaka-Hähnchen (ausgelöstes Brathähnchen auf Weißbrot mit Zwiebeln und Knoblauch überbacken), Risotto und gemischtem Salat	9,80
Wolga-Pfännchen (Gebackene Hühnchenbrust, Tefteli mit Champignonsauce, Zwiebelkartoffeln und Rohkostsalat)	10,95
Filetgulasch „Stroganoff" mit Champignons, Kartoffelbällchen und Gurkensalat in Knoblauchrahm	12,70



Dieses Gericht flambieren wir für Sie am Tisch:

Estnische Schweinsfilets mit Kubarum flambiert	17,20

Pfannen- und Fertiggerichte:

Geschmortes Schweinsbein auf Sauerkraut, Meerrettich und Schwenkkartoffeln	7,65
Ungarisches Paprikakotelett in Rahmletscho, Butterreis, Kopfsalat mit gehackten Kräutern	8,10
Annaberger Rostbrätl mit Grillwürstchen, Gurken-Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	9,70
Gespickter Sauerbraten, Apfelrotkraut, Klöße und Kirschgelee mit Sahne	10,35
Gefüllte Rindsroulade mit Ananasrotkraut und Klößen	10,85
Schweinsfilets „au four" mit gem. Salat, pommes frites	11,35
Kaninchenbraten mit Apfelrotkraut und Klößen	11,40
Schweineschnitzelsteak „Holsteiner Art" mit Fischschnittchen, Bratkartoffeln und Gurkensalat	11,60
Schweinesteak „Halberstädter Art" mit pommes frites und gem. Salat	12,00
Gegrilltes Rumpsteak mit gebackener Pökelzunge, Kaviarbutter, pommes frites und gemischtem Salat	12,15
Hirschgulasch mit Champignons, Kartoffelbällchen und Heidelbeergelee mit Sahne	13,50
Spezialplatte „Wolgograd" (3 verschiedene Filets mit 1/2 Pfirsich, Brechspargel und gebackener Pökelzunge)	25,45

Kalte Küche:

	M
Lachsschinken auf Eiersalat mit marinierten Perlzwiebeln, Butter und Brot	7,80
Gemischte Käseplatte mit Butter und Brot	7,85
Delikateß-Aufschnittplatte, Butter und Brot	8,60
Roastbeeftaschen auf Rindfleischsalat mit gefülltem Ei, Butter und Brot	10,80
Beefsteak „Tatar" mit Räucheraalfilets, gem. Salat, Butter und Brot	11,65
Saßnitzer Räucheraal mit gem. Salat, Butter und Brot	15,55

Süßspeisen:

Eiskaffee	3,60
Pfirsich „Melba"	4,35
Eisbecher „Nordpol"	5,60
Sauerkirscheisbecher mit Schlagsahne	5,60
Moccaeisbombe mit Sahne	5,65
Obstsalat mit Weinbrand und Sahne	6,80
Cremeis „Monaco"	7,25

Gebäck:

Quarksahnetorte	2,25
Schwedische Apfeltorte	2,70
Nougattorte	2,85
Fruchttorte mit Sahne	2,85

Küchengetränke:

Kännchen „Ceylon-Assam-Mischung" — Tee	2,40
Tasse Kaffee kompl.	1,50
Kännchen Kaffee kompl.	3,00
Kännchen Mocca kompl.	2,85
Kännchen Malzkaffee	1,35
Kännchen Kakao	2,70



Küchenschluß:

Warme Küche	bis 22.15 Uhr
Kalte Küche und Patisserie	bis 23.15 Uhr
Küchengetränke	bis 23.30 Uhr

Gültig ab 1. 7. 1983

III 6 30 KvGD 145 83 0,2 1161